

COMPETENCIAS INTERNACIONALES ESTÁNDARES DE LOS DIETISTAS-NUTRICIONISTAS

DOCUMENTO ELABORADO POR:



DOCUMENTO TRADUCIDO POR:

Consejo General
Dietistas-Nutricionistas
España



ACADEMIA
ESPAÑOLA DE
NUTRICIÓN
Y DIETÉTICA

ÍNDICE:

1. Introducción
2. Estándares internacionales
 - 2.1. Definición internacional de Dietista-Nutricionista
 - 2.2. Estándar internacional para la educación en dietética
 - 2.3. Código internacional de ética y código de buenas prácticas
3. Desarrollando el consenso de los estándares internacionales (competencias del Dietista-Nutricionista)
4. Introducción a las normas de competencia de la ICDA para Dietistas - Nutricionistas
5. Definiciones
6. Competencias estándares del Dietista-Nutricionistas
 - 6.1. Requisitos mínimos para la entrada en la profesión
 - 6.1.1. Proceso dietético y razonamiento profesional
 - 6.1.2. Práctica basada en la evidencia y aplicación de la investigación
 - 6.1.3. Garantía de calidad de la práctica dietética
 - 6.1.4. Relaciones profesionales, comunicación y asociaciones
 - 6.1.5. Conocimiento esencial para la práctica dietética

1. INTRODUCCIÓN:

Pertenecen a la ICDA (Confederación Internacional de Asociaciones de Dietética) 180.000 Dietistas-Nutricionistas de todo el mundo. La ICDA soporta asociaciones nacionales y les da facilidades, como la oportunidad de desarrollo profesional, una visión global del D-N como promotor de la salud, entre otras.

En Australia (2012) se reflejó la necesidad de crear unas normas internacionales para los profesionales de la dietética y la nutrición, además de la importancia y el desarrollo de la ICDA para hacerlo posible.

2. ESTÁNDARES INTERNACIONALES:

El contenido de estos estándares internacionales fueron resultado de un consenso entre las asociaciones de dietética, y sirven para proporcionar una base para el desarrollo de normas propias en zonas concretas.

2.1. Definición internacional del D-N:

"El Dietista-Nutricionista es el profesional que aplica la ciencia de la alimentación y la nutrición a promover la salud, prevenir y tratar enfermedades para optimizar la salud de los individuos, grupos, comunidades y poblaciones." (2014)

2.2. Estándares internacionales para la educación del D-N:

El nivel mínimo de educación del D-N debe ser para ejercer (2014):

- Licenciatura en Nutrición Humana y Dietética
- Práctica de mínimo 500 horas supervisada por un profesional D-N
- Cumplir con las normas/estándares internacionales

2.3. Código internacional de ética y buenas prácticas:

La ICDA empieza a definirlo y a trabajar en ello en 2012.

3. DESARROLLANDO EL CONSENSO DE LOS ESTÁNDARES INTERNACIONALES (COMPETENCIAS EL D-N):

Las competencias internacionales del D-N fueron desarrolladas por un equipo de expertos (entre ellos Sylvia Escott-Stump, USA; Profesora Sandra Capra AM, Australia; Profesor Agneta Hörnell, Sweden; Profesora Winnie Chee, Malaysia; Dr Claire Palermo, Australia y Marlene Wyatt, Canada), además de la colaboración por parte de la ICDA y la EFAD.

A través de este proceso de validación se han fortalecido las competencias del D-N, ya que se mejora la posición profesional al compartir todos los D-N las mismas competencias.

Sin embargo, no hay consenso sobre si los profesionales de distintos países necesitan las mismas habilidades. Por lo tanto, las normas internacionales deben ser lo suficientemente flexibles para aplicarse en diferentes ámbitos de trabajo, sin impedir el desarrollo de habilidades específicas. Así, la elaboración de un conjunto de competencias mínimas supone un desafío.

4. INTRODUCCIÓN A LAS NORMAS DE COMPETENCIA DE LA ICDA PARA D-N:

Las normas de competencia actuarán como marco para el continuo desarrollo profesional a lo largo de la carrera del D-N.

La educación basada en las competencias utiliza tanto la teoría como la práctica. Para evaluar este trabajo necesario se requieren supervisores capacitados que observen, entrenen, retroalimenten y evalúen (para emitir un juicio sobre los logros de las competencias) frecuentemente y de forma efectiva (Holmboes, 2015). Es necesario el uso de simulaciones, casos virtuales de pacientes y Exámenes Objetivo Estructurados Clínicos (OSCE), especialmente si las observaciones directas de los estudiantes con pacientes o clientes reales es difícil.

Las normas internacionales deben ser usadas como una referencia clave para una variedad de personas/grupos u organizaciones interesadas:

- Para las instituciones de educación superior en el diseño y desarrollo de nuevos Dietistas-Nutricionistas, o al revisar los programas existentes.
- Para la evaluación interna y externa, proporcionando un plan para apoyar el control de la calidad y las mejoras, tales como la revisión académica, así como para hacer juicios sobre las normas mínimas que se cumplan.
- Para que los empleados comprendan las competencias, cualidades y capacidades que debe demostrar el Dietista-Nutricionista.
- Para que los estudiantes entiendan las competencias, cualidades y capacidades que desarrollen durante su educación y formación.
- Para que pacientes, clientes, otros profesionales de la salud, el gobierno y otras partes interesadas comprendan los roles de la profesión de dietética.
- Para que la plantilla de dietistas mejore su perfil y su imagen.
- Para que la dietética sea objeto de intercambio de profesionales entre países.

5. DEFINICIONES:

Competencia (competence):

La competencia profesional es el uso regular y hábil de la "comunicación, el conocimiento, las habilidades técnicas, el razonamiento clínico, las emociones, los valores y la reflexión" y la reunión de los diferentes componentes para realizar algo con éxito o manejar situaciones complejas. Competence define WHAT a Persona es capaz de hacer bien, de manera efectiva y siguiendo las normas profesionales.

La competencia es un resultado: describe lo que alguien puede hacer. No describe el proceso de aprendizaje que el individuo ha tomado.

Con el fin de medir de forma fiable la capacidad de alguien para hacer algo, debe haber estándares claramente definidos y ampliamente accesibles a través de los cuales se mide y acredita el desempeño.

Competencia (competency):

La competencia (competency) es una habilidad mientras que la competencia (competence) es el signo de la práctica de una persona en el contexto laboral.

La competencia (competency) se define como "una capacidad observable que integra conocimientos, habilidades, valores y actitudes".

El enfoque de la competencia (competency) se concentra en los estudiantes y sus acciones en lugar de productos ya acordados.

Resultados del aprendizaje:

Lo que se espera que un alumno conozca, entienda y/o sea capaz de demostrar o hacer después de completar el aprendizaje. Los resultados de aprendizaje especifican los requisitos para la concesión de créditos académicos, y son desarrollados por personal académico, que tiene un conocimiento profesional de los requisitos y expectativas reales de la práctica.

Comportamiento objetivo:

Tiene 3 partes:

1. Una condición conductual definida
2. Condiciones descritas que pertinen al comportamiento objetivo
3. Una descripción del nivel mínimo de rendimiento aceptable

Ejemplo: al final del período de entrenamiento/educación (condición conductual definida), el estudiante podrá realizar un examen (evaluación del comportamiento) con un 90% de precisión (nivel de rendimiento).

Client: Se utiliza para incluir: pacientes individuales - ya sea en el hospital o en la comunidad.

6. COMPETENCIAS ESTÁNDARES DEL D-N:

6.1.Requisitos mínimos para la entrada en la profesión:

Los ejemplos de los comportamientos para satisfacer los resultados de aprendizaje son ejemplos solamente; no se pretende que sean exhaustivos ni prescriptivos, sino lo suficientemente flexibles como para permitir a los educadores diseñar planes de estudios y estrategias de evaluación, que sean satisfactorios cara a las necesidades del país.

6.1.1. PROCESO DIETÉTICO Y RAZONAMIENTO PROFESIONAL			
	COMPETENCIA	COMPORTAMIENTO OBJETIVO O RESULTADOS DEL APRENDIZAJE	EJEMPLOS DE COMPORTAMIENTO
1	Aplicar el proceso de cuidado nutricional basado en las expectativas y prioridades de individuos, grupos, comunidades o poblaciones.	Puede identificar, evaluar y desarrollar soluciones para problemas relacionados con la nutrición con individuos, grupos, comunidades y poblaciones.	<p><u>Práctica clínica:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Escribe hojas de planes de cuidado nutricional para casos simulados y/o reales. • Realiza informes de casos razonados. • Da presentaciones de casos. <p><u>Salud Pública/Nutrición Comunitaria:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Redacta un informe para proyectos de educación grupal que demuestran la evaluación de necesidades, planes e implementación. <p><u>Gestión De Servicios Alimenticios:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Evalúa la entrega exacta de comidas apropiadas de acuerdo con el plan nutricional.
		Desarrolla e implementa planes de intervención, y evalúa los resultados/informes sobre el mismo.	<ul style="list-style-type: none"> • Redacta un informe razonado sobre la implementación del plan y los resultados. • Presenta evidencia de interacción con individuos/grupos/poblaciones que demuestran mejoras en las

			intervenciones nutricionales planificadas (casos simulados o casos reales).
2	Participa en la práctica colaborativa en la prestación de servicios de alta calidad y coste eficiente para lograr resultados positivos en la salud.	Establece alianzas colaborativas , consulta y asesora a los clientes, cuidadores, miembros del equipo y otras partes interesadas para mejorar la atención .	<u>Cualquier entorno de práctica:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Consulta e interpreta documentos de evidencia científica de participación interprofesional para mejorar la atención o servicio. • Encuentra evidencia de garantía de calidad de los servicios dietéticos. • Informes sobre la realización efectiva y oportuna de trabajos independientes. <u>Práctica clínica:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Proporciona una cartera de casos que resulta en una mejor atención.
		Realiza un análisis básico de los beneficios de las intervenciones .	<u>Cualquier entorno de práctica:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Encuentra maneras de usar el tiempo y los recursos de manera más rentable. <u>Gestión De Servicios Alimenticios:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Redacta una guía para manejar servicios alimenticios de forma eficiente.
3	Refleja y revisa su propia práctica dietética .	Reflexiona para actuar sobre incidentes críticos (positivos o negativos) que reflejan beneficios profesionales.	<u>Cualquier entorno de práctica:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Escribe y presenta la reflexión sobre incidentes críticos
		Desarrolla planes para la mejora de la práctica dietética propia.	<u>Cualquier entorno de práctica:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Muestra cómo la evaluación sistemática de la práctica brinda oportunidades para el aprendizaje y la evaluación continua de la competencia. • Utiliza retroalimentación de colegas y supervisores para escribir sobre el valor de la interacción supervisada con colegas y clientes.

<p>4</p>	<p>Trabaja independientemente y en asociación para integrar la nutrición y la dietética en la atención/servicio profesional general.</p>	<p>Acepta responsabilidad personal ante las acciones y decisiones propias.</p>	<p><u>Cualquier entorno de práctica:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Describe la ética de la comunicación, incluyendo las redes sociales. • Muestra acuerdo y actúa sobre políticas, procedimientos y ética profesional a través de notas nutricionales u otra documentación. • Utiliza informes y comentarios de los supervisores para demostrar su rol profesional en un equipo multidisciplinario. <p><u>Práctica clínica:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Reporta ejemplos los propios conocimientos son limitados, y por tanto se requiere que los clientes sean derivados a otros profesionales competentes.
		<p>Mantiene un conocimiento crítico de las actuales guías prácticas y declaraciones de políticas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Demuestra el uso de guías de buenas prácticas y declaraciones de políticas para un servicio seguro y profesional.
		<p>Forma parte del equipo de toma de decisiones.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hace uso de las oportunidades para aportar experiencia dietética y nutricional al servicio. • Proporciona información relevante sobre las decisiones interprofesionales sobre el cuidado.
<p>5</p>	<p>Respetar las necesidades emocionales, sociales, culturales, religiosas, ecológicas de individuos, grupos, comunidades o poblaciones.</p>	<p>Reconoce las influencias sociales, culturales, regionales y religiosas sobre la selección de alimentos y la provisión de intervenciones nutricionales.</p>	<p><u>Cualquier entorno de práctica:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Toma en cuenta diversas situaciones socioculturales, la capacidad y los recursos de los clientes al planificar el cuidado o los servicios de nutrición. <p><u>Salud Pública/Nutrición Comunitaria o Administración de Servicios Alimenticios:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Demuestra competencia cultural y cómo los diversos grupos socioculturales y la diversidad dentro del estatus

		socioeconómico guían los proyectos comunitarios.
	Usa enfoques centrados en el cliente y enfoques de desarrollo comunitario .	<p><u>Cualquier entorno de práctica:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Funciona de acuerdo con los principios de una práctica no discriminatoria y centrada en el cliente. • Informes sobre enfoques de evaluación que utilizan principios de desarrollo comunitario <p><u>Práctica clínica:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Presenta una cartera de casos que muestra la (s) intervención (es).

6.1.2. PRÁCTICA BASADA EN LA EVIDENCIA Y APLICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

	COMPETENCIA	COMPORTAMIENTO OBJETIVO O RESULTADOS DEL APRENDIZAJE	EJEMPLOS DE COMPORTAMIENTO
1	Buscar, juzgar, interpretar y aplicar sistemáticamente los resultados de las ciencias alimentarias, nutricionales, dietéticas, sociales, del comportamiento y de la educación en la práctica.	<p>Puede demostrar habilidades en la búsqueda, independiente de literatura científica y otra información relevante.</p> <p>Interpreta, analiza, sintetiza y evalúa críticamente los resultados de la investigación y su aplicabilidad a la práctica.</p>	<p><u>Cualquier entorno de práctica:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Redacta un informe basado en la evidencia para justificar una intervención nutricional. <p><u>Cualquier entorno de práctica:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Trabajos que demuestran un acercamiento lógico, razonado a la práctica dietética. <p><u>Práctica clínica:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Presenta estudios de casos que muestran un enfoque basado en evidencia con conclusiones razonadas. • Muestra a través de planes de cuidado que las habilidades de resolución de problemas se han utilizado para proporcionar un enfoque justificado para la práctica.

2	<p>Identificar, diseñar y participar en investigación y auditoría para mejorar la práctica de la dietética.</p>	<p>Participa en proyectos de investigación o evaluación o auditoría en el campo de la nutrición y la dietética.</p>	<p><u>Cualquier ambiente de práctica:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Informes sobre cómo la práctica dietética fue auditada y propone acciones futuras. • Redacta un informe de investigación o de auditoría en el campo de la dietética y la nutrición.
		<p>Utiliza principios de diseño de investigación, gestión de datos, análisis e interpretación en la práctica dietética.</p>	<p><u>Cualquier ambiente de práctica:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Desarrolla y usa sistemas para manejar datos e información que se muestra para mejorar la práctica dietética.
		<p>Muestra cómo los resultados de las actividades de auditoría/investigación pueden usarse para mejorar su propia práctica.</p>	<p><u>Cualquier ambiente de práctica:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Desarrolla y usa sistemas para manejar datos e información que se muestra para mejorar la práctica dietética.
3	<p>Aplicar la ciencia de la alimentación y la nutrición para resolver problemas.</p>	<p>Recopila y analiza la información relevante relacionada con un problema identificado y propone una solución.</p>	<p><u>Cualquier Ambiente de Práctica:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Desarrolla y presenta un protocolo para un proyecto de investigación. <p><u>Salud Pública / Nutrición Comunitaria:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Redacta un informe del proyecto que demuestra la recolección de información de y para las comunidades/grupos, y prioriza las cuestiones.
		<p>Proporciona justificación basada en la evidencia para resolver el problema identificado.</p>	<p><u>Práctica clínica:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Muestra cómo los problemas se han resuelto y soluciones implementadas.
		<p>Discute las formas en que los D-N pueden contribuir al proceso de investigación.</p>	<p><u>Cualquier ambiente de práctica:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Dirige una discusión sobre cómo los D-N han contribuido a la investigación. • Participa en la investigación como parte del equipo.
4	<p>Adopta un enfoque basado en evidencia</p>	<p>Juzga la evidencia para responder a preguntas dietéticas prácticas.</p>	<p><u>Cualquier ambiente de práctica:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Una cartera de casos muestra prácticas justificadas basadas en la

	en la práctica dietética.		evidencia. • Demuestra juicio profesional en el uso de evidencia.
		Usa los factores contextuales y las perspectivas de las partes interesadas para justificar las decisiones .	<u>Práctica clínica:</u> • Las notas de caso y los planes de cuidado muestran claramente cómo se ha utilizado la evidencia para tomar las decisiones.
5	Comparte la nutrición y la nutrición basada en la evidencia con colegas interesados.	Resume y comunica la información de investigación apropiada para el " público ".	<u>Cualquier entorno de práctica:</u> • Escribe un resumen de nutrición o dietética basada en evidencia en respuesta a preguntas.
		Comparte sus propios conocimientos, habilidades y experiencias con otros.	<u>Cualquier entorno de práctica:</u> • Realiza una presentación oral o de póster de tesis, proyectos de investigación o estudios de casos.

6.1.3. GARANTÍA DE CALIDAD DE LA PRÁCTICA DIETÉTICA

	COMPETENCIA	COMPORTAMIENTO OBJETIVO O RESULTADOS DEL APRENDIZAJE	EJEMPLOS DE COMPORTAMIENTO
1	Mejorar la práctica a través de una evaluación continua y sistemática , manteniendo registros claros y concisos de todas las actividades.	Usa la dietética y otras normas para evaluar sistemáticamente la práctica y participar en los procedimientos de auditoría.	<u>Cualquier entorno de práctica:</u> • Localiza y resume las normas dietéticas y otras que se aplican para el aseguramiento de la calidad. <u>Gestión de servicios alimenticios:</u> • Produce un ciclo de auditoría.
		Recopila datos y revisa los planes para lograr la mejora continua de la calidad a través del servicio de dietética en asociación con otros.	<u>Cualquier entorno de práctica:</u> • Produce documentación que puede ser auditada con éxito. <u>Práctica clínica:</u> • Siempre usa un sistema estandarizado para recolectar los registros de pacientes. <u>Gestión de servicios alimenticios:</u> • Desarrolla un plan para mejorar la calidad involucrando a las partes interesadas. • Discute las formas en que un servicio puede ser evaluado.

		<p>Utiliza la tecnología actual en la práctica para proporcionar evidencia para fines de garantía de calidad.</p>	<p><u>Cualquier entorno de práctica:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Utiliza la tecnología de la información para ingresar datos confiablemente para análisis futuros. • Explica cómo los datos introducidos en los sistemas electrónicos sólo pueden utilizarse responsablemente para la gestión de la calidad, manteniendo al mismo tiempo la confidencialidad. <p><u>Práctica clínica:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Describe cómo se utilizan los registros de salud electrónicos y otros sistemas de gestión para proporcionar datos con fines de calidad.
2	<p>Mantener la competencia para practicar a través del aprendizaje permanente.</p>	<p>Demuestra una revisión regular de su propia práctica y competencia.</p>	<p><u>Cualquier entorno de práctica:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Rutinariamente busca retroalimentación sobre el desempeño como dietista de los compañeros, colegas y pacientes. • Identifica las competencias propias y las compara con las competencias profesionales publicadas.
		<p>Implementa un plan de desarrollo profesional.</p>	<p><u>Cualquier entorno de práctica:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Establece tareas de mejora continua. • Discute la selección de actividades para mostrar cómo cumplen con el plan LLL. • Demuestra activamente cómo las actividades de desarrollo profesional cumplen con el plan LLL.
3	<p>Asume funciones de liderazgo, educación y mentoría.</p>	<p>Participa en procesos de supervisión, enseñanza y tutoría con compañeros, estudiantes y colegas.</p>	<p><u>Cualquier entorno de práctica:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mantiene límites profesionales, roles y responsabilidades al trabajar con otros. • Participa en una asociación de aprendizaje formal o informal con resultados acordados claros. • Utiliza una serie de técnicas para proporcionar a otros una reflexión sobre su progreso.

		Demuestra habilidades de liderazgo en una variedad de roles formales e informales.	<u>Cualquier entorno de práctica:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Demuestra compromiso para lograr un resultado exitoso para el proyecto y el equipo. • Impulsa a los demás a valorar las habilidades y contribuciones de los D-N.
4	Utilizar las tecnologías actuales para recopilar y administrar los datos de manera responsable y profesional, para informar y presentar informes .	Desarrolla, planea y reúne información válida y completa utilizando la tecnología actual.	<u>Cualquier entorno de práctica:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Evalúa la fiabilidad y validez de los datos recopilados con el apoyo de la tecnología actual antes de utilizar <u>Gestión de servicios alimenticios:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Muestra cómo se pueden usar los datos para proporcionar información confiable para informar / planificar diferentes áreas del trabajo dietético.
		Evalúa la importancia y validez de los datos recogidos tanto electrónicamente como por otros medios.	<u>Práctica clínica:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Muestra cómo se puede evaluar el uso de registros de salud electrónicos o sistemas de gestión de la salud en atención al paciente. <u>Salud Pública/Nutrición Comunitaria:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Produce evidencia de cómo la alfabetización digital se ha utilizado con éxito en proyectos. <u>Gestión de servicios alimenticios:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Dirige una discusión sobre la validez de los resultados del software de nutrición, utilizado para analizar la composición de nutrientes de las dietas.
5	Acepta la responsabilidad de asegurar que la práctica cumpla con los requisitos legislativos .	Cumple con la legislación vigente que se aplica al contexto profesional en el que trabajan D-N.	<u>Práctica clínica:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Las notas de caso y los planes de cuidado muestran cómo se ha aplicado la legislación vigente. <u>Gestión de servicios alimenticios:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Proporciona explicaciones sobre cómo se gestiona el trabajo para cumplir con las restricciones legales.
		Establece ambientes seguros para la práctica	<u>Cualquier entorno de práctica:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Adopta un enfoque de su trabajo

	que minimiza los riesgos , incluyendo los derechos humanos, el control de peligros y las infecciones.	y función que muestra preocupación por los derechos humanos. <u>Gestión de servicios alimenticios:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Adopta medidas apropiadas y correctas para el control de infecciones cuando se trabaja con personas, alimentos o en otras áreas. • Muestra conciencia de qué y cómo puede establecerse un ambiente seguro.
--	---	---

6.1.4. RELACIONES PROFESIONALES, COMUNICACIÓN Y ASOCIACIONES

	COMPETENCIA	COMPORTAMIENTO OBJETIVO O RESULTADOS DEL APRENDIZAJE	EJEMPLOS DE COMPORTAMIENTO
1	Comunicarse eficaz y responsablemente utilizando múltiples medios.	Utiliza un estilo de comunicación para satisfacer las necesidades de las partes interesadas.	<u>Cualquier entorno de práctica:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Adapta el estilo de comunicación para satisfacer las necesidades y el nivel de la persona/grupo. • Utiliza técnicas de escucha activa y alentadora para mantener la relación. • Explica cómo se puede utilizar el uso de comunicaciones no verbales para evaluar la comunicación efectiva. • Desarrolla y explica los usos de los materiales didácticos para los usuarios de diferentes capacidades. • Desarrolla (por escrito, visual o verbalmente) y evalúa un paquete de información de recursos del paciente.
		Escribe y habla de manera clara, concisa y profesional usando la terminología técnica.	<u>Cualquier entorno de práctica:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Busca retroalimentación sobre el tipo y estilo de comunicación de los compañeros, supervisores y colegas. • Presenta y discute una auditoría

			<p>de estilos de comunicación y lenguaje de medios impresos u otros medios.</p> <p><u>Gestión de servicios alimenticios:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Al trabajar y comunicarse con los equipos siempre comprueba la comprensión de los miembros del equipo.
2	<p>Mostrar habilidades interpersonales, autonomía profesional y responsabilidad.</p>	<p>Establece confianza y relación con las partes interesadas.</p>	<p><u>Cualquier entorno de práctica:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Toma medidas correctivas durante conversaciones individuales para restaurar la relación y la comprensión. • Acepta responsabilidad por sus propias acciones <p><u>Práctica clínica:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Busca puntos de vista de los supervisores/maestros sobre el establecimiento de confianza y compenetración durante las entrevistas. • Escribe un registro reflexivo sobre un encuentro donde la autonomía profesional fue desafiada.
3	<p>Construir asociaciones, redes y promover la profesión de dietética.</p>	<p>Muestra cómo las oportunidades para asociaciones y redes pueden ser usadas efectivamente.</p> <p>Elevar el perfil de la profesión a través de la creación de redes.</p>	<p><u>Cualquier práctica:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Registra cómo se usó un encuentro profesional para promover/introducir la experiencia del D-N. <p><u>Cualquier entorno de práctica:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Trabaja y se comporta como D-N profesional utilizando el código de conducta profesional. • Escribe un artículo para un boletín de D-N profesionales u otra fuente de medios. • Sirve en un comité y promueve el papel del D-N.
4	<p>Busca, apoya y promueve oportunidades para aprender entre profesionales de la misma rama, y otros.</p>	<p>Identifica y usa el aprendizaje para apoyar a los miembros del equipo, compañeros y otros.</p>	<p><u>Cualquier entorno de práctica:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Alienta a los demás a reconocer las oportunidades de aprendizaje en la práctica avanzada. • Escribe un registro reflexivo sobre una oportunidad de

			aprendizaje en la que los miembros del equipo avanzaron en su comprensión de la dietética.
		Participa en el desarrollo y uso de materiales de aprendizaje apropiados para apoyar el desarrollo profesional.	<u>Cualquier entorno de práctica:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Participa activamente en una revisión y discusión de la literatura. • Desarrolla un episodio de aprendizaje y evalúa su efectividad.
		Busca, responde y proporciona comentarios efectivos/útiles.	<u>Cualquier entorno de práctica:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Informa sobre el aprendizaje realizado. • Adopta un enfoque crítico para el propio aprendizaje y establece objetivos para el aprendizaje permanente.
5	Abogar por la contribución de la nutrición y la dietética: pueden mejorar la salud.	Identifica oportunidades para cambiar los factores que afectan la salud.	<u>Cualquier entorno de práctica:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Realiza un proyecto para mostrar cómo la dietética y los dietiemonstracionistas pueden mejorar la salud nutricional de un individuo o una población.
		Defiende a las partes interesadas para mejorar la salud.	<u>Cualquier entorno de práctica:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Escribe un informe sobre cómo la incidencia ha cambiado las políticas u otras situaciones.

6.1.5. CONOCIMIENTO ESENCIAL PARA LA PRÁCTICA DE LA DIETÉTICA

	COMPETENCIA	COMPORTAMIENTO OBJETIVO O RESULTADOS DEL APRENDIZAJE	EJEMPLOS DE COMPORTAMIENTO
1	Integra el conocimiento de los sistemas alimentarios, la nutrición humana y la dietética en la prestación de servicios.	Utiliza el conocimiento de la alimentación, la nutrición y la dietética en la prevención y el tratamiento de enfermedades y la promoción de la salud.	<u>Práctica clínica:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Escriba un plan de atención nutricional / informes de casos / planes de comidas para casos simulados y / o reales que muestren el uso de un conocimiento de alimentos y nutrición. • Usa los datos de composición de

			<p>alimentos apropiadamente cuando se considera un plan de cuidado.</p> <p><u>Salud Pública / Nutrición Comunitaria:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Hace planes para la educación grupal / proyectos comunitarios que demuestren la evaluación de las necesidades y brinden justificaciones / pruebas para los planes y la implementación. <p><u>Gestión de servicios alimenticios:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Los informes de los supervisores confirman el uso del conocimiento de los sistemas alimentarios y alimentarios, la nutrición humana y la dietética. • Describir aspectos de los sistemas alimentarios desde la adquisición hasta la preparación y distribución que afectan al bienestar nutricional de los pacientes / clientes. • Muestra la aplicación del conocimiento de la ciencia de los alimentos y preparación básica de éstos.
		Explica por qué es necesaria información nueva y revisada sobre alimentos, nutrición humana y dietética para proporcionar un servicio seguro.	<p><u>Cualquier entorno de práctica:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Encuentra y comparte nuevos conocimientos sobre nutrición humana y dietética con colegas.
2	Integra el conocimiento de las ciencias biomédicas en la prestación de servicios.	Usa el conocimiento de las ciencias biomédicas (ej. psicología, epidemiología, farmacología, etc.).	<p><u>Práctica clínica:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Presenta informes de casos que muestran cómo un conocimiento de las ciencias biomédicas ha informado al cuidado de los pacientes. • Utiliza parámetros bioquímicos, físicos y datos antropométricos, tests de laboratorio, etc.
3	Integra un conocimiento de las ciencias sociales y	Explica por qué las teorías del cambio de comportamiento son	<p><u>Práctica clínica:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Muestra cómo se usan las teorías del cambio de comportamiento en

	<p>del comportamiento en la prestación de servicios dietéticos.</p>	<p>necesarias para mejorar los comportamientos alimenticios.</p>	<p>la práctica, para mejorar los comportamientos alimenticios .</p>
		<p>Identifica y utiliza métodos eficaces para intervenciones nutricionales y dietéticas.</p>	<p><u>Gestión de servicios alimenticios:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Proporciona evidencia de cómo la gestión de casos individuales o servicios alimentarios ha utilizado las ciencias sociales y del comportamiento, por ejemplo, donde las desigualdades en salud están presentes.
4	<p>Integra los principios y habilidades empresariales y de gestión en la prestación de servicios.</p>	<p>Puede desarrollar un plan básico de negocios para servicios dietéticos y de nutrición.</p>	<p><u>Cualquier entorno de práctica:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Elabora un plan de negocios básico para los servicios nutricionales y dietéticos utilizando los principios y las habilidades empresariales, financieras y de gestión.
		<p>Muestra cómo el liderazgo, las habilidades de gestión y los recursos (financieros, humanos, físicos y / o materiales) afectan la provisión de servicios.</p>	<p><u>Cualquier entorno de práctica:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Reflexiona sobre el trabajo en equipo y las tareas o actividades de trabajo en grupo en la universidad o en entornos del mundo real, considerando la integración de los principios y las habilidades empresariales, financieras y de gestión.
5	<p>Integra un conocimiento de los requisitos organizativos, profesionales y legislativos en la prestación de servicios dietéticos.</p>	<p>Reconoce que una comprensión sistemática de los requisitos organizativos y legislativos pertinentes se refiere a un servicio de dietética profesional seguro.</p>	<p><u>Gestión de servicios alimenticios:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Informes sobre cómo se reconocieron los requisitos organizativos y legislativos (por ejemplo, Reglamentos de Salud y Seguridad, Regulaciones de Alimentos y Medicamentos, Reglamentos de Etiquetado Nutricional) durante la práctica.
		<p>Explica cómo una comprensión sistemática de los requisitos profesionales pertinentes puede afectar a un servicio seguro y profesional.</p>	<p><u>Cualquier entorno de práctica:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Documenta evidencia de cumplimiento con códigos profesionales relevantes, pautas y estándares de práctica y ética (por ejemplo, Código de Ética de ICDA y Código de Buenas Prácticas). • Muestra cómo una reflexión sobre un incidente crítico

			relacionado con un asunto profesional o legal afectó la práctica posterior.
--	--	--	---